

# Pflege, Wartung, Aufarbeitung von Edelstahl

## in der Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie

Edelstahl ist robust, temperatur- und wasserbeständig, lässt sich leicht reinigen und ist sehr verschleißarm. Alles Eigen-schaften, von denen nicht nur Gastronomieküchen profitieren, sondern auch Kunden aus der Fleisch- und Lebensmittel-industrie sowie Pharmazie.

Seine Langlebigkeit und hygienischen Vorteile verdankt Edelstahl seiner Besonderheit, an der Oberfläche eine sogenannte Passivschicht zu bilden. Dabei handelt es sich um eine dünne Oxid-schicht, die bei der Reaktion von Sauerstoff mit dem Chromanteil auf natürliche Weise entsteht und so vor Rostbefall und Korrosion schützt. Aufgrund dieser Eigenschaft gilt Edelstahl umgangs-sprachlich auch als „rostfrei“. Doch damit er auch wirklich langfristig seinen ursprünglichen Glanz behält, braucht auch Edelstahl die richtige Pflege.

### Stopp: Das kann Edelstahl schaden

Ein weicher Schwamm und Spülmittel – was in der heimischen Küche ausreicht, ist für Anwendungen aus der Fleisch- und Lebensmittelindustrie sowie Pharmazie aufgrund strenger Auflagen und den eigenen hohen Ansprüchen nicht genug. Vorsicht ist aber bei scharfen Reinigern mit sehr geringem oder hohem pH-Wert oder Chlorid-Konzentration geboten, denn auch wenn Edel-stahl pflegeleicht ist, bekommt ihm nicht jede Behandlung gut. Ganz im Gegenteil können manche Reiniger dem Material sogar schaden. Zum Beispiel ist unter anderem Silberputzmittel absolut tabu bei der Reinigung, auch wenn die glänzende Edelstahloberfläche optisch vielleicht etwas anderes vermuten lässt.

Genau wie starkes Scheuern mit abrasiven Putzmitteln (Scheuermilch) oder Schwämmen und anderen Werkzeugen können bestimmte In-haltsstoffe in Reinigern die Passivschicht schä-digen. Diese bildet sich zwar immer wieder neu, stößt aber bei zu hoher Beanspruchung auch irgendwann an ihre Grenzen. Vor allem, wenn Reiniger zu lange einwirken oder zu oft benutzt

werden. Bleiben Rückstände unbemerkt über längere Zeit auf dem Material, greifen sie die Oberfläche an. Aber auch stehendes Wasser schadet auf Dauer. Das Ergebnis: Der Edelstahl verliert zunächst seinen Glanz und dann seine natürliche Widerstandsfähigkeit. Es bilden sich entweder bräunliche Stellen oder oberflächliche Schäden, mit bloßem Auge oft gar nicht erkenn-bar, die langfristig Angriffsfläche für weitere exter-ne Einflüsse bieten.

### So reinigt und pflegt man Edelstahl richtig

Das A und O der Edelstahlreinigung ist das unmittelbare gründliche Nachspülen mit klarem Wasser, um Reinigungsmittel rückstandslos zu entfernen, sowie das Vermeiden von stehendem Wasser. Insbesondere Wasser mit hohem Eisenanteil kann mit der Zeit Rost ausbilden, der sich dann auch auf dem Stahl absetzt. Leichte bräunlich-rostfarbene Verfärbungen können oftmals noch zielgerichtet mit einem Schwamm und etwas verdünntem Reinigungsmittel entfernt werden. Wenn dies nicht zum gewünschten Ziel führt, kann der Vorgang mit einem geeigneten Edelstahlreiniger (chloridfrei) wiederholt werden, aber auch hier sollte die in der Gebrauchsanweisung empfohlene Einwirkzeit nicht überschritten werden. Für den Fall, dass alle Reinigungsversuche nicht zum Erfolg führen oder bereits eine vorangeschritte Materialveränderung ersichtlich ist, können Edelstahloberflächen meist immer noch durch mechanische Behandlung wieder hergestellt werden. Dabei wird die Oberfläche des Edelstahls gebeizt und mit einem Schleifgerät abgeschliffen (geschwabbelt), anschließend bekommt sie ge-nug Zeit, eine neue Passivschicht aufzubauen.

### Service für glänzenden Edelstahl

Damit Kunden aus der Fleisch- und Lebensmittel-industrie sowie Pharmazie auf der sicheren Seite sind, sind Wartung und Pflege von Edelstahl selbstverständlich Teil des Höcker Serviceange-bots. Denn sämtliche Reparatur-, Wartungs- und Inspektionsarbeiten beispielsweise an unseren Hygieneschleusen dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Sind Edelstahloberflächen durch regelmäßige Nutzung und Einsatz von Reinigungsmitteln unansehnlich geworden, können Hygienestati-onen, Hebekippvorrichtungen und Co. von un-seren Fachleuten optisch komplett aufgearbei-tet werden. Entweder bei einem Besuch durch unseren Höcker Service-Wagen oder in unserer Werkstatt. Nach der professionellen Oberflächen-aufbereitung der Spezialisten von Höcker sieht die Maschine wieder aus wie neu.

Auch wir als Hersteller von Zubehörteilen und Anlagen für die Fleisch- und Lebensmittelproduk-tion machen uns die positiven Eigenschaften des Edelstahls zu Nutze. Er ist extrem vielseitig, so dass wir für jeden Einsatzzweck unserer Kunden eine Edelstahllösung in passender Form, Struktur und Größe realisieren können. Mit der richtigen Pflege und Wartung hilft Höcker damit langfristig Kosten sparen.

### KONTAKT

#### Benjamin Höcker

Höcker GmbH, Wallenhorst  
Tel.: +49 5407-890-0  
hoecker@hoecker.de  
www.hoecker.de